

**Louis Roederer – Cristal – Brut – in
giftbox | Champagne
Frankrijk (CHAMPAGNE) – 2014****Domein****Louis Roederer**

Het champagnehuis Roederer is ontstaan in 1776, en meer dan twee eeuwen later is het nog steeds een onafhankelijk familiebedrijf. Louis Roederer erfde in 1833 het champagnehuis van zijn nonkel Nicolas Schreider en besloot het domein zijn naam te geven. Onder zijn leiding kende het huis een enorme groei. Reeds in de 19e eeuw verkocht dit huis 2,5 miljoen flessen champagne per jaar, vooral aan de Russische adel. Vandaag de dag wordt het domein geleid door Frédéric Rouzaud. De kwaliteit van een grote champagne is in grote mate afhankelijk van de kwaliteit van de druiven die worden gebruikt. Louis Roederer heeft het voordeel dat men driekwart van de gebruikte druiven kan oogsten van landgoederen die al geruime tijd in familiehanden zijn. De eigen wijngaard van Roederer in Frankrijk beslaat 240 hectare.

Sinds 2000 legt men zich hier toe op Biodynamie. In totaal is 10 Hectare wijngaard gewijd aan hun biodynamisch project.

Vinificatie

De druiven zijn afkomstig van 3 verschillende parcelen die evenredig vertegenwoordigd zijn in de Cristal 2014: la Rivière, la Montagne en la Côte. De wijn ondergaat geen malolactische gisting en wordt voor 32% in hout gevinifiëerd. Dosage = 7 g/L.

Smaak

Intense, heldere kleur met gouden schitteringen. In het glas zien we een dynamische en continue stroom van fijne bubbels. Intens geurig bouquet met gekonfijt citrusfruit, vermengd met delicate tonen van licht geroosterde amandelen. De heerlijke sensatie van rijp fruit wordt gebalanceerd met frisse, pittige zuren. De zuiverheid en perfectie van het geel steenfruit versmelten bovendien met de kalkachtige, minerale zuren eigen aan de Cristal. Sappig en geconcentreerd in het middenpalet, dankzij de kruidige structuur die het resultaat is van partiële rijping op grote eikenhouten vaten (foudres). Ziltige en uiterst elegante afdronk.

Gerechten

Oesters | Genietwijn | Vis - Zalm | Sint Jacobsschelp | Foie gras

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10 °C

Smaakprofiel: Complex droog

